

Código: 56610
Curso: Envasado y Almacenado de Miel y Polen
Modalidad: ONLINE
Duración: 56h.

Metodología

El Curso está desarrollado con una metodología a distancia/online. Este sistema de enseñanza está organizado de tal forma que el alumno pueda compatibilizar el estudio con sus ocupaciones laborales o profesionales. También permite el acceso al curso a aquellas personas que viven en zonas rurales y que tienen interés en continuar formándose.
El alumno tiene que seguir un aprendizaje sistemático y un ritmo de estudio, adaptado a su disponibilidad de tiempo.

Se dispondrá de un extenso material sobre los aspectos teóricos del curso que deberá estudiar para la realización de pruebas objetivas tipo test. Para el aprobado, se exigirá un mínimo de 50% del total de las respuestas acertadas. Durante todo el transcurso de la formación, dispondrá de la atención de los tutores, así como la posibilidad de realizar consultas a través de la plataforma de teleformación para cursos online. Entre el material entregado en este curso, se adjunta un documento llamado *Guía didáctica del alumno* donde aparece el horario de tutorías y demás información relevante.

El alumno cuenta con un período máximo de tiempo para la finalización del curso, que dependerá de la modalidad elegida y de las horas de formación. La titulación será remitida por correo una vez corregido su examen, o puesta a su disposición en la plataforma de teleformación una vez finalizado el curso.

Profesorado, medios y titulación

Nuestro centro de formación ha sido fundado en 1996 y en la actualidad, tiene presencia a nivel nacional disponiendo de una plantilla de más de 800 docentes entre personal laboral y freelance. Todos ellos son especialistas en diferentes familias profesionales y les acreditan los numerosos cursos que han impartido para nuestro grupo empresarial. Entre nuestro staff de formadores se encuentran ingenieros, arquitectos, economistas, informáticos, publicistas, diseñadores, médicos, enfermeros, veterinarios, fisioterapeutas, psicólogos, sociólogos, periodistas, filólogos, abogados, cocineros, licenciados en administración de empresas, licenciados en actividades físicas y deportivas, jardineros, peluqueros, educadores sociales, etc.

En todos nuestros cursos, independientemente de la metodología, se ponen a disposición del alumno los medios y materiales docentes necesarios para el desarrollo del mismo.
En los cursos en modalidad e-learning, las consultas y tutorías se pueden realizar a través de teléfono, email y la propia plataforma de teleformación.

En cuanto a la titulación, mostramos a continuación, el modelo de diploma que obtendrás a la finalización del curso:



Fundación Estatal
PARA LA FORMACIÓN EN EL EMPLEO

DIPLOMA
ACREDITATIVO

D./Dña. **XXXXX XXXXX XXXXX** con D.N.I. **11111111H**, ha realizado, con pleno aprovechamiento, el curso titulado **Curso Intensivo de Inglés B2**, con Código **19656** Grupo **30694**, entre los días **29/06/2023** y**30/08/2023**, con una duración total de **56** horas, en la modalidad formativa **ONLINE**

Contenidos impartidos (Ver Dorso)

Firma y sello de la entidad responsable de impartir la formación

securs@
CONSULTORÍA DE FORMACIÓN
Avda. Ramón Nieto nº 133, Bajo 36208 - VIGO
Telf.: 986912815

Fecha de expedición
31 AGO 2023

Firma del alumno

Requistos previos

No hay requisitos previos, ni formativos ni profesionales.

Salidas profesionales

Este curso está específicamente diseñado para incrementar la cualificación profesional en la familia o sector correspondiente.

Objetivos

Realizar actividades de acondicionamiento de miel y polen previo a su envasado, aplicando las técnicas y siguiendo los procedimientos de control de la trazabilidad establecidos, y utilizando los equipos y medios necesarios así como aplicar los procedimientos de control de trazabilidad y loteado del producto final.
Realizar operaciones de limpieza, desinfección y control ambiental de las instalaciones de envasado y almacenamiento de miel y polen.

Contenidos

MÓDULO 1. ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN
UNIDAD DIDÁCTICA 1. RECEPCIÓN DE BIDONES DE MIEL O POLEN.
Actividades propias de la recepción y almacenaje de los bidones de miel o polen.
Bidones: tipos, materiales, medidas, condiciones de almacenamiento, entre otros.
Toma de muestras de miel o polen:
- Parámetros a analizar.
- Identificación de la muestra.
- Materiales y técnicas a utilizar en la toma de muestras.

Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de recepción y almacenamiento.
Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en la recepción de bidones de miel o pole:
- Traspaletas.
- Carretillas portabidones.
- Toritos.
- Palets.
- Báscula.

Equipos de Protección Individual (EPI’s).
UNIDAD DIDÁCTICA 2. ACONDICIONAMIENTO DE MIEL Y POLEN.
Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de acondicionamiento.
Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de acondicionamiento.
Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el acondicionamiento de miel o polen.
Equipos de Protección Individual (EPI’s).
UNIDAD DIDÁCTICA 3. ENVASADO DE MIEL Y POLEN.
Manipulación de alimentos.
Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de manipulación y envasado.
Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de envasado.
Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el envasado de miel o polen.
Equipos de Protección Individual (EPI’s).
UNIDAD DIDÁCTICA 4. ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN ENVASADO.
Almacenamiento de productos apícolas.
Aprovechamiento y distribución del espacio y control de las condiciones ambientales.
Evolución de los parámetros de calidad de los productos apícolas en función de las condiciones de almacenamiento.
Limpieza, desinfección y control ambiental de instalaciones de almacenamiento de miel y polen envasado.
Medios, equipos, máquinas, herramientas e instalaciones utilizadas en el almacenamiento de miel y polen envasado.
Equipos de Protección Individual (EPI’s).

UNIDAD DIDÁCTICA 5. APLICACIÓN DE LA NORMATIVA BÁSICA RELACIONADA CON EL ENVASADO Y ALMACENAMIENTO DE MIEL Y POLEN.
Normativa en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
Criterios de calidad y de rentabilidad en materia de envasado y almacenamiento de miel y polen.
Norma de calidad de la miel.
Trazabilidad.
Normativa de producción y comercialización de los productos apícolas.
Plan general de higiene en el envasado de miel y polen.
Normativa sobre prevención de riesgos laborables.
Normativa medioambiental. Normativa aplicable vigente.